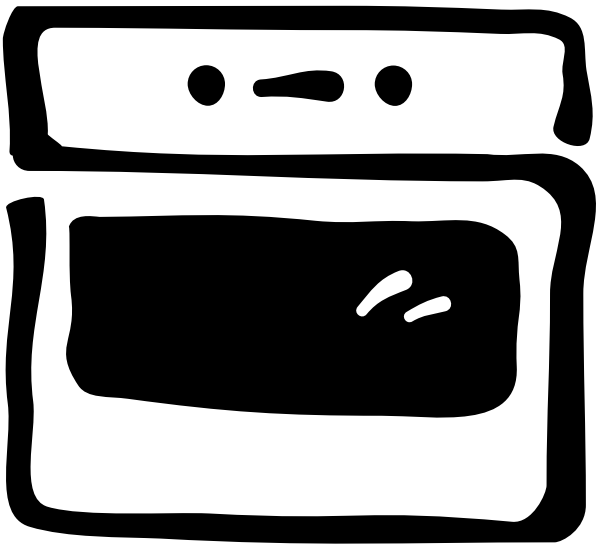
Four encastrée

MODE D'EMPLOI



EBK L4X.4

315 6292 01 / 12.02

CH

Chère cliente, cher client

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Observez avant tout le chapitre "Règles de sécurité".

Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement, et remettez-le à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

⚠ **Ils doivent impérativement être respectés.** Ce triangle d'avertissement et/ou les termes de signalisation "**Attention!**", "**Prudence!**" soulignent des indications qui sont importantes pour votre sécurité ou pour la capacité de fonctionnement de l'appareil.

1. Ce symbole vous guide pas à pas dans la manipulation de cet appareil.

2. **…**

3. ...

i Ce symbole précède des informations complémentaires concernant la manipulation et l'utilisation pratique de cet appareil.

Ce symbole signale des conseils et des indications relatifs à l'utilisation économique et écologique de l'appareil.

Ce mode d'emploi contient des indications permettant d'éliminer soi-même des pannes qui pourraient éventuellement survenir. Voir chapitre "Aide en cas de panne".

Si ces indications ne devaient pas suffire, vous avez deux points de consultation chez lesquels on pourra vous aider:

- Le point de service après-vente à proximité de chez vous (voir chapitre "Service après-vente") ou

  Vous y recevrez une réponse à chaque question concernant l'équipement ou l'utilisation de votre appareil. Bien entendu, vos désirs, suggestions ou critiques sont également bienvenus. Notre objectif est de poursuivre l'amélioration de nos produits et prestations de services au profit de notre clientèle.

- En cas de problèmes techniques, notre service après-vente se tient à tout moment à votre disposition (vous trouverez les adresses et numéros de téléphone au chapitre "Service après-vente").

**Apres vous avez pris connaissance du mode d'emploi,
nous vous prions, de renvoyer la carte de garantie remplie
le service après-vente à Mägenwil.**

Table des matières

Règles de sécurité **5**
Sécurité électrique 5
Sécurité pour les enfants 5
Sécurité durant l'utilisation 5
Sécurité lors du nettoyage 5

Elimination **6**
Eliminer le matériel d'emballage 6
Consignes d'élimination 6

La cuisinière encastrée **7**
Vue de l'appareil 7
Tableau synoptique 7
Equipement 8

Avant la première utilisation **9**
Réglage de l'heure 9
Nettoyage initial 9
Chauffage initial 9

L'horloge électronique **10**
Fonctions de l'horloge électronique 10
Symboles lumineux 10
Signal acoustique 10
Minuterie 10
Le programme à démarrage immédiat 11
Le programme retardé 11

Les commutateurs pour le four **12**
Commutateurs de fonction du four 12
Régulateur de température du four 12
Les lampes de contrôle 12

Applications des fonctions du four **13**
Chaleur tournante 13
Grillades 13
Turbogril 13
Gril à petite surface 14
Gril à grande surface 14
Chauffage supérieur et inférieur 14
Séchage avec air chaud 15
Stérilisation 15

Informations générales sur le rôtissage et la cuisson **16**

Nettoyage et entretien **17**
Nettoyage du four catalytique 17
Nettoyage du gril, des plaques, des moules et des glissières 17
Filtre à graisse de viande 18
Guides de plaques 18
Récipient réfléchissant 18
Panneau synoptique et porte du four 18
Appareils avec surface en acier inoxydable 19

L’éclairage du four - échange des ampoules **19**
Conseil pratiques utiles **20**
Si quelque chose ne fonctionne pas **20**
Instructions d’installation **21**
Montage 21
Connexion électrique 22
Caractéristiques techniques **23**
Prescriptions 23
Table de cuisson et de rôtissage au four **24**
Air chaud 24
Chauffage supérieur et inférieur 24
Rôti à basse température 27
Turbo-gril 28
Table de grillage 28
Table de stérilisation 29
Table de séchage 29
Service après-vente **31**
Point de vente de rechange 31
Demonstration / Vente 31
Table de stérilisation 31

Règles de sécurité

La sécurité de cet appareil est conforme à la réglementation reconnue en matière de technique ainsi qu'aux prescriptions de sécurité applicables. Néanmoins, nous estimons devoir vous familiariser avec les consignes de sécurité suivantes.

Sécurité électrique

L'appareil doit être raccordé par un installateur électricien concessionnaire. La sécurité électrique des appareils encastrés exige un montage précis, conforme aux normes en vigueur.

- Tout appareil endommagé ne doit pas être utilisé. En cas de dérangement ou de défaut, dévissez puis retirez les fusibles.
- Par sécurité, toute réparation sur place de l'appareil et spécialement de ses organes d'alimentation ne peut être effectuée que par un électricien qualifié ou par un technicien du service de maintenance pour pallier aux dangers d'électrocution. En cas de panne, adressez-vous directement à notre service technique de vente.
- N'utilisez la cuisinière que seulement lorsque celle-ci aura été installée. Vous serez ainsi assuré de ne pas toucher accidentellement des composants électriques.

Sécurité pour les enfants

Éloignez les petits enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière.

Sécurité durant l'utilisation

Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la cuisson et le rôtissage d'aliments à usage domestique.

- Avant la première utilisation, le four doit être chauffé à vide. Assurez-vous que l'aération de la pièce est suffisante et enclenchez la hotte d'aération si elle existe. L'apparition d'odeurs lors du premier échauffement est un phénomène normal.
- Les corps de chauffe situés au haut du four assurant le chauffage depuis le dessus et le gril, ainsi que le corps de chauffe inférieur, de même que les parois du four si elles sont chaudes peuvent présenter un **danger de brûlure** si l'on n'y prend pas garde.
- Utilisez des gants thermiques ou un torchon pour retirer sans se brûler les mets cuits.
- Si elle est ouverte, la porte du four ne doit pas être surchargée. Il est interdit de s'asseoir ou de grimper sur celle-ci.
- A part les accessoires livrés, n'utilisez que des plats et des moules de cuisson résistant à la température élevée. Prenez garde aux recommandations du fournisseur.
- Après chaque utilisation, contrôlez que l'appareil est bien éteint.
- Si vous utilisez des ingrédients à base d'alcool dans le four, il est possible qu'un mélange alcool-air légèrement inflammable se forme à l'intérieur. Dans ce cas, ouvrez la porte avec prudence. Ce faisant, éloignez toute présence de braise, d'étincelle ou defeu.

Sécurité lors du nettoyage

- Lors du nettoyage manuel de guides de plaques, éclairage du four et de la porte du four, aucun corps de chauffe ne doit être enclenché. Attendez que le four soit suffisamment refroidi pour pouvoir entrer en contact sans danger avec les organes internes.
- Maintenez toujours votre four parfaitement propre. Les éclaboussures de graisse et les taches dégagent une mauvaise odeur lorsqu'elles chauffent.
- Veillez à la propreté des surfaces assurant l'étanchéité de la porte ainsi que le cadre de la porte.
- Les charnières de la porte du four constituent un danger et elles ne peuvent être démontées et remontées que par un technicien expérimenté faisant partie de notre équipe après-vente.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un système de nettoyage à vapeur ou à haute pression pour des raisons de sécurité électrique.

Elimination

Eliminer le matériel d'emballage

Tous les éléments d'emballage sont recyclables, et les feuilles et parties en mousse dure doivent être marquées de manière appropriée. Eliminez correctement, s. v. p., le matériel d'emballage et les éventuels appareils anciens.
Veuillez observer les règlements nationaux et régionaux ainsi que le marquage du matériel (séparation du matériel, ramassage des déchets, dépôts de matières valables).

Consignes d'élimination

L'appareil ne doit pas être enlevé avec les déchets domestiques.
Vous pouvez obtenir des renseignements sur les dates de passage ou les points de collecte auprès du service de nettoyage urbain local ou de l'administration communale.

Attention! Veuillez rendre inutilisables les anciens appareils ayant fini de servir, avant de les éliminer, sectionner le câble d'alimentation.

La cuisinière encastrée

Vue de l’appareil

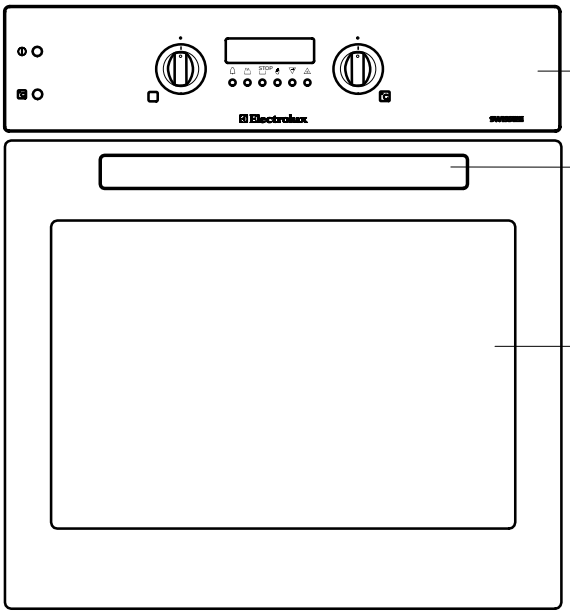
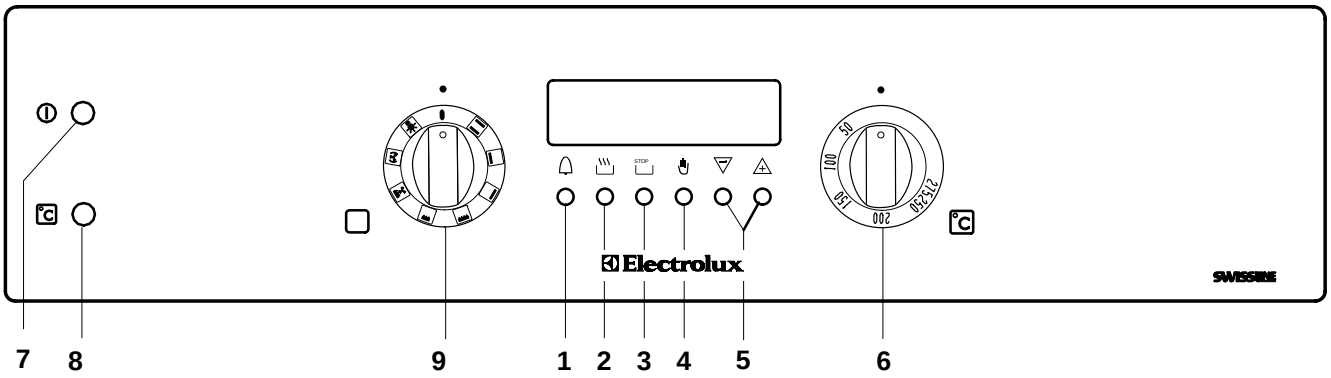


Tableau synoptique
avec élément de commande et montre électronique
Poignée de la porte du four
Porte du four
avec vitre frontale entièrement en verre

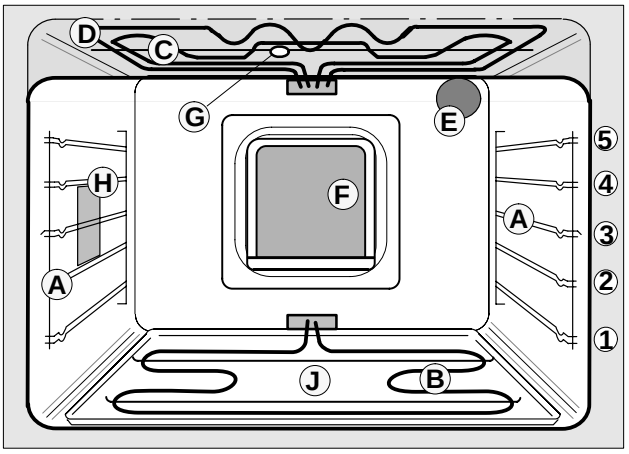
Tableau synoptique



1. **Touche de commande Timer**
2. **Touche de commande “durée de cuisson”**
3. **Touche de commande ”fin de cuisson”**
4. **Touche de commutateur du mode automatique sur mode manuel**
5. **Touche de régulateur +/- de température et de durée**
6. **Sélecteur de température du four**
7. **Lampe de contrôle fonctionnement du four**
8. **Lampe de contrôle de la température du four**
9. **Sélecteur de fonction du four**

Equipement

A **Rainures de guidage de plaque à pâtisserie**
B **Corps de chauffe inférieur**
C **Corps de chauffe du gril**
D **Corps de chauffe supérieur**
C + D **Gril à grande surface**
E + H **Éclairage du four**
F **Filtre à graisse de viande**
G **Ventilation du four**
J **Récipient réfléchissant**
1 - 5 **Guides de plaques (rainures)**



Accessoires du four

⚠ A part les accessoires livrés, n'utilisez que des plats et des moules de cuisson résistant à la température élevée. Prenez garde aux recommandations du fournisseur.

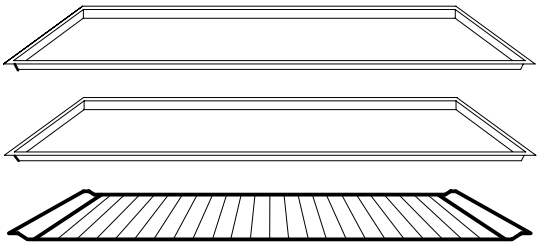
Le four est équipé des accessoires suivants:

2 Plaques à cuire

1 Rôtissoire pour cuire/rôtir/griller

1 Filtre à graisse de viande

1 Récipient réfléchissant

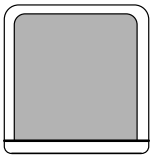


Filtre à graisse de viande

Ce filtre protège l'intérieur du four contre l'encrassement trop rapide

i L'introduire pour toute opération à air chaud, ainsi que pour le turbogril

Enlever ce filtre pour cuire, sinon le temps de cuisson est à allonger.

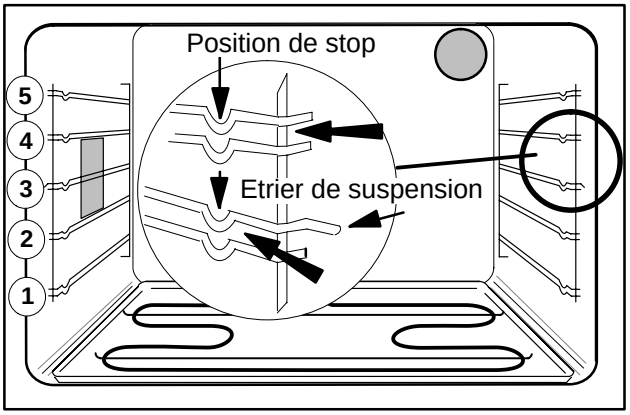


Guides de plaques

Le four est muni de 2 gradins contenant 5 rainures de hauteur différente. Ces hauteurs sont numérotées dans une table allant de 1 à 5, selon l'échelle suivante:

1 = le plus bas, 5 = le plus haut

i Enfilez la plaque ou le rôti entre les deux tiges de guidage, ce qui facilite l'entrée et la sortie et assure le maintien pendant la cuisson.



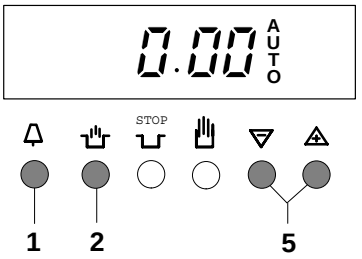
Avant la première utilisation

Réglage de l’heure

Après raccordement de l’alimentation électrique ou après chaque panne de courant, l’horloge électronique affiche “AUTO” et “0:00” en clignotant.

1. Appuyez simultanément sur la touche de Timer **1** et sur la touche de durée de cuisson **2**.

2. Réglez l’heure exacte avec la touche **5** - ou +. L’horloge est prête à fonctionner environ 5 secondes après la dernière action.

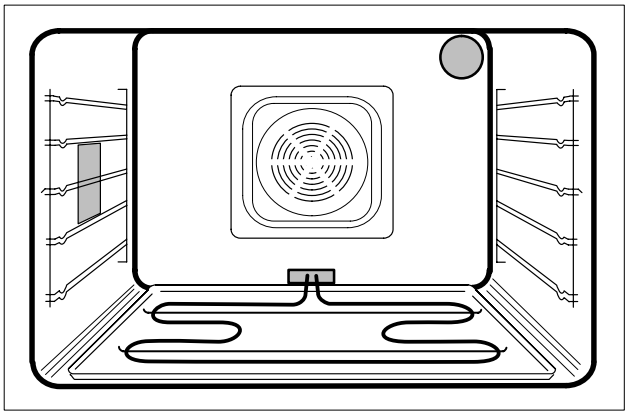


Nettoyage initial

⚠ Enlever du four tous les objets qu’il contient, à l’exception de la feuille de réflexion située sous le corps de chauffe inférieur. Enlevez soigneusement les étiquettes qui s’y trouvent encore, ainsi que les feuilles de protection **(Attention de ne pas enlever la plaque signalétique de l’appareil)**.

Le tableau synoptique et la porte du four doivent être lavés à l’eau chaude contenant un détergent puis séchés.

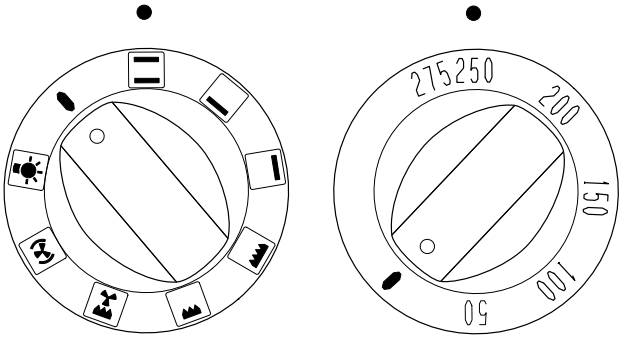
Vous pouvez y voir plus clair en allumant l’éclairage interne en positionnant le sélecteur de fonction sur position éclairage.



Chauffage initial

⚠ Le four doit être chauffé une première fois à vide. Assurez-vous que l’aération est suffisante. Le dégagement d’odeur est normal.

- Mettre le commutateur de fonction en position de chauffage haut et bas et le sélecteur de température sur 250°C.
- Laisser le four fermé chauffer pendant 60 minutes à cette température.



L’horloge électronique

Fonctions de l’horloge électronique

- Heure réelle du jour
- Programme instantané,
  permettant de démarrer maintenant la cuisson et de l’arrêter automatiquement à l’heure programmée
- Programme retardé,
  avec démarrage automatique en fonction de l’heure de fin désirée Minuterie, pour contrôler un temps court d’opération quelconque dans la cuisine.
- Minuterie,
  pour contrôler un temps court d’opération quelconque dans la cuisine.

Les trois dernières fonctions ne peuvent pas être utilisées en même temps.

Symboles lumineux

Si le programme instantané ou le programme retardé est enclenché, le symbole de la ”MARMITE” est illuminé, alors que pour la minuterie, c’est le symbole de la ”CLOCHE” qui est allumé.

Signal acoustique

La fin du temps de cuisson est marquée par un signal sonore, qui se répète toutes les 2 minutes. Il peut être interrompu en pressant une touche quelconque.

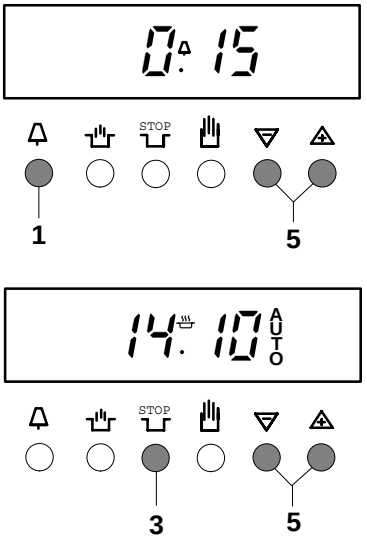
Minuterie

- Vous pouvez régler soit une durée (maximum 23h 59 min.) ou une «heure de réveil» bien précise (p.ex. 14.10 heure), qui se termine par le retentissement d’un «bip».

Durée de cuisson

- Si vous voulez ajuster une durée (p.ex. 15 min.), pressez la touche timer **1** et réglez la valeur désirée avec la touche **5** - ou +.
- Si vous désirez positionner ”l’heure de réveil”, par exemple sur 14h10, il suffit de presser sur la touche ”STOP” **3** et de positionner l’heure voulue avec la touche **5** - ou +.

Si le signal sonore retentit, arrêtez-le en pressant une touche quelconque.



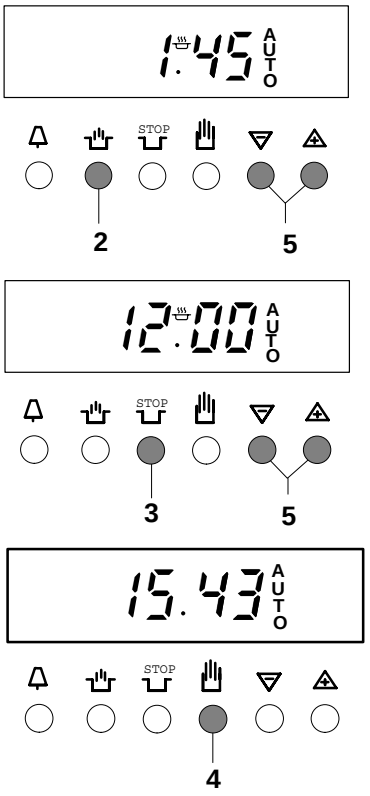
Le programme à démarrage immédiat

Réglez la durée de cuisson désirée. Après le déroulement de cette durée le four se déclenche et un signal sonore retentit. Le programme démarre immédiatement après le réglage.

1. Sélectionnez la fonction du four comme décrit dans le mode d'emploi.
2. Appuyez sur la touche DURÉE DE CUISSON **2** et réglez la durée de cuisson désirée avec la touche **5** - ou +, max. 23h 59min.

Après environ 5 secondes l'affichage change à l'heure actuelle. Le symbole "AUTO" s'allume et le programme démarre immédiatement. Après le déroulement du programme un signal sonore retentit.Vous pouvez l'interrompre en pressant une touche quelconque.

Retournez au mode manuel en pressant la touche MAIN 4.



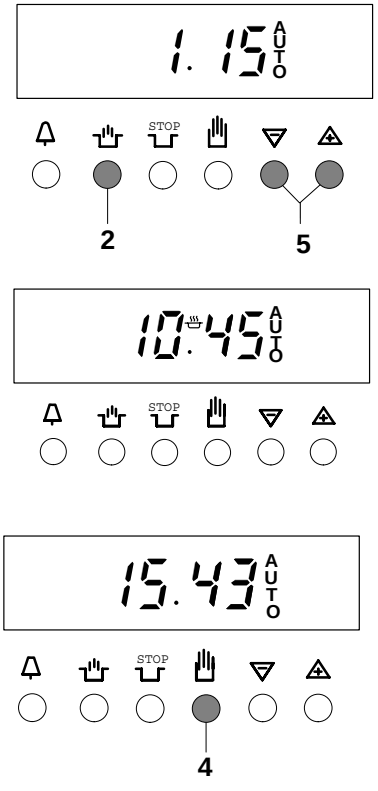
Le programme retardé

Vous pouvez régler l'heure à laquelle votre repas doit être prêt ainsi que la durée de cuisson ou de rôtissage. Ensuite l'horloge enclenche puis déclenche à l'heure exacte la plaque avant gauche ou le four, ainsi que toutes les fonctions et affichages. Un «bip» vous avertit que la cuisson s'est écoulée.

1. Réglez le four comme décrit dans le mode d'emploi.
2. Pressez la touche d'arrêt **3** et réglez avec la touche **5** - ou + l'heure à laquelle vous désirez que votre repas soit prêt.
3. Pressez la touche de durée de cuisson **2** (la durée maximale apparait), et réglez avec la touche **5** - ou + la durée désirée de cuisson ou de rôtissage (max. 23 h 59 min).

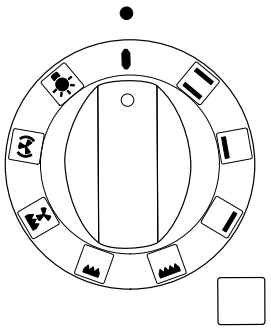
Un «bip» retentit à la fin du programme. Vous pouvez l'interrompre en pressant une touche quelconque.

Retournez au mode manuel en pressant la touche MAIN 4.



Les commutateurs pour le four

Commutateurs de fonction du four



Le commutateur de fonction peut être positionné en le tournant soit vers la droite soit vers la gauche.
L'éclairage du four est enclenché avec n'importe quelle fonction autre que zéro.

Éclairage - a cette position enclenché et pour chaque fonction

Air chaud - Pour rôtir sur 3 niveaux différents. Chauffage par le corps de chauffe de la paroi arrière et le ventilateur du four

Turbogril - gril à petite surface et ventilateur enclenchés

Gril à petite surface - corps de chauffe du gril

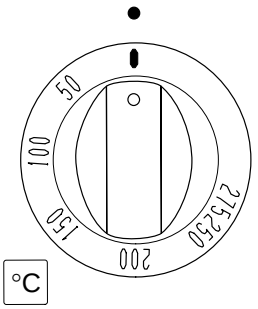
Gril à grande surface - chauffage en haut, corps de chauffe du gril et moteur du gril enclenchés

Chauffage en bas seulement

Chauffage en haut seulement

Chauffage en haut et en bas

Régulateur de température du four



Positionner la température voulue en tournant vers la droite le commutateur réglant la température du four entre 50 et 275°C.

Ne pas tourner plus loin que la butée

Pour arrêter, revenir à la position "0".

Le four ne fonctionne que si le sélecteur de fonction **et** le régulateur de température sont enclenchés.

La lampe de contrôle de fonction

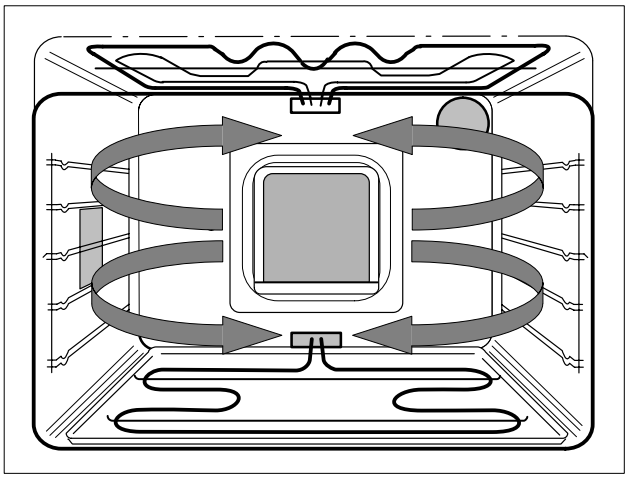
celle-ci s'allume lorsque le four est enclenché ou une plaque chauffante est en activité. Elle s'éteint lorsque tous les commutateurs sont en position HORS.

La lampe de contrôle de température

celle-ci s'allume lorsque le chauffage du four est enclenché et elle s'éteint lorsque la température choisie est atteinte et elle se rallume chaque fois que le thermostat réenclenche le chauffage pour maintenir la température.

Applications des fonctions du four

Chaleur tournante



Le four entier est chauffé par l'air chaud qui circule intensivement grâce à un ventilateur situé dans la paroi arrière. La température peut être réglée entre 40 et 275°C.

La fonction d'air chaud permet de transmettre plus rapidement que dans la méthode conventionnelle la chaleur à l'aliment à rôtir. La température peut être ainsi réduite d'environ 25°C par rapport à la recette pour le chauffage normal en haut et en bas.

Selon l'aliment à cuire ou à rôtir, on peut utiliser jusqu'à trois niveaux différents. Regardez le table de cuisson et de rôtissage au four page 24.

Grillades

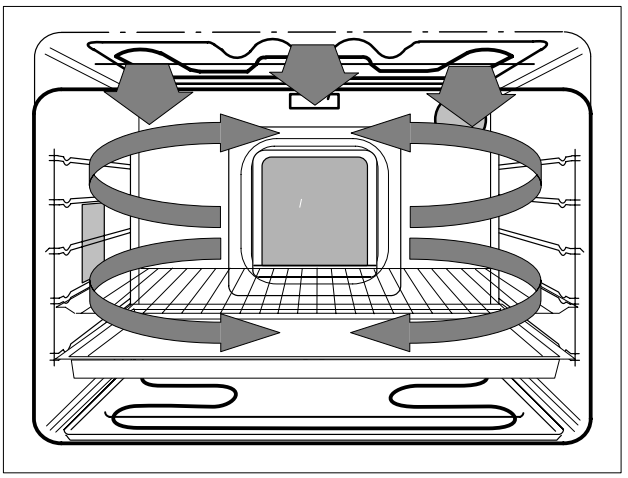
⚠ La grillade s'opère généralement en fermant la porte du four. Ne laissez cependant pas votre gril sans surveillance.

La chaleur produite par les corps de chauffe rayonne contre le plafond du four et atteint la pièce à rôtir qui est placée en dessous. Les indications concernant la hauteur optimale de celle-ci se trouvent dans la table de grillade.

Pour griller, il suffit de positionner les sélecteurs de fonction et de température correspondants. Le choix de la fonction dépend de la qualité, de la quantité et de la hauteur de la viande à griller.

La température doit être adaptée au type de viande, car le thermostat du four assure son service et maintient la température à l'intérieur du domaine assigné, conformément aux valeurs de la table.

Turbogril



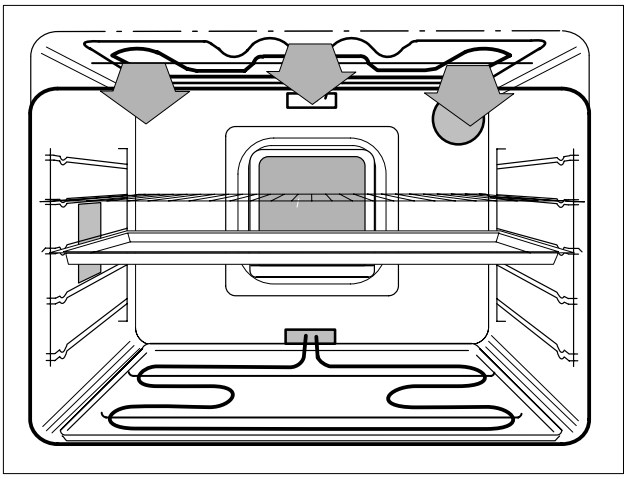
La fonction turbogril est intéressante pour rôtir les gros morceaux de viande, les gigots, la volaille, etc. Sélectionnez la fonction turbogril et une température de 150 à 190°C.

Le gril à petite surface travaille avec le ventilateur pour répartir uniformément la chaleur. Non seulement la surface supérieure, mais aussi tous les côtés sont dorés uniformément.

Les pièces de viande de grande hauteur, les rôtis roulés, les carrés de porc, les jarrets ou la volaille acquièrent une surface bien dorée et croustillante, alors que l'intérieur reste tendre et juteux. Cette méthode de cuisson peut également s'appliquer aux gratins et aux soufflés.

Glissez la plaque à gâteaux dans les glissières à l'échelon 1 ou 2 en posant la grille supportant l'aliment à rôtir immédiatement dessus, ainsi que le montre la figure ci-contre.

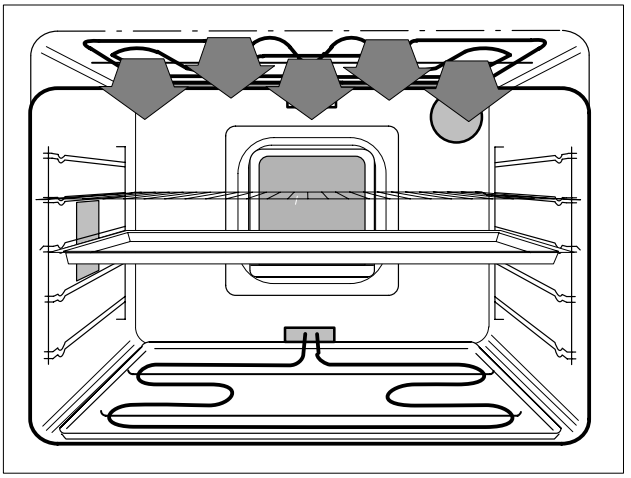
Fonctions de gril à surface



Pour les tranches plates, telles que les steaks, les côtelettes, les petites saucisses, le poisson ou autre. On peut également faire des toasts, brunir du massepain ou de la glace, réaliser une crème brûlée, gratiner un soufflé ou brunir un gratin. La chaleur rayonnée par le gril n'étant destinée qu'à brunir la surface et la rendre croustillante il ne faut l'utiliser qu'en fin de cuisson. Regardez la table de grillage page 28.
Si les aliments à griller sont gras, il vaut mieux les éloigner du corps de chauffe.
Glissez les aliments à griller à l'échelon **4** ou **5** selon l'épaisseur. La distance entre les aliments et le corps de chauffe peut varier vers le haut ou vers le bas selon la courbure de la voûte du gril. Il faut glisser la plaque à gâteaux dans les guides au niveau sous pour récupérer le jus et éviter l'encrassement du four.

Si vous devez effectuer plusieurs grillades consécutives, il faut nettoyer la plaque après chacune d'elles.

Gril à petite surface

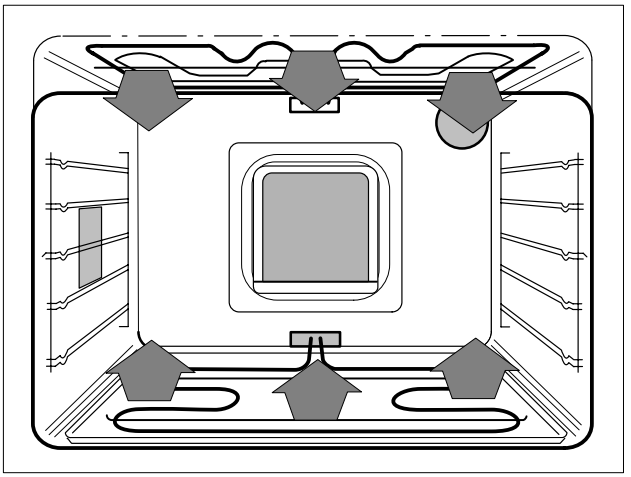


Pour des petites quantités de grillades de tranches plates ainsi que pour des demi-poulets, le gril à petite surface est particulièrement bien indiqué. Le domaine de température se situe entre 210 et 250°C.

Gril à grande surface

Cette fonction permet de griller des tranches plates ou des demi-poulets sur toute la surface de la plaque. La conjonction du gril à petite surface et du chauffage supérieur permet de maintenir une température réglable entre 210 et 275 °C. Regardez les tables de cuisson page 28.

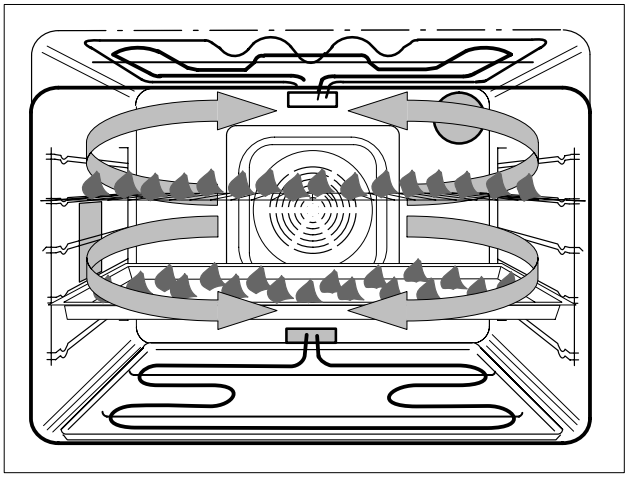
Chauffage supérieur et inférieur



Le chauffage simultané en haut et en bas constitue le fonctionnement normal du four. Les corps de chauffe situés au plancher et au plafond de l'enceinte chauffante transmettent leur chaleur aux denrées à cuire. La température peut être réglée entre 50 et 275°C.

Le rôtissage et la cuisson par chauffage en haut et en bas ne sont possibles que sur un seul niveau:

Séchage avec air chaud



Le séchage peut s'effectuer sur 3 ou 4 niveaux (voir la tabelle de séchage) en prenant soin d'intervertir de temps en temps les plateaux.

Garnissez la plaque de gâteau avec du papier de protection et disposez les produits à sécher aussi serrés que possible, mais sur une seule couche.

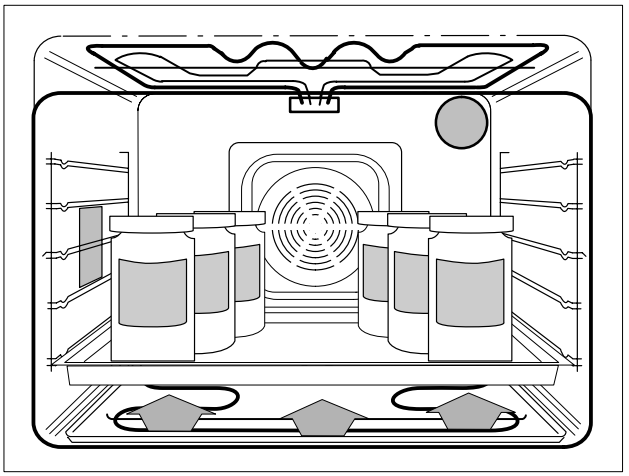
Plaque à séchage comme accessoire spécial, voir la bulletin de commande.

Laisser ouverte d'environ 2 cm la porte du four, en plaçant un coin en bois.

Vérifier le degré de séchage de vos aliments avant la fin de la durée de séchage prévue:

Il suffit de prendre en main 2 ou 3 morceaux de l'aliment à sécher et de le presser entre le pouce et l'index. Il ne doit plus s'écouler aucun jus, mais le produit séché ne doit pas être cassant.

Stérilisation



avec chaleur inférieure ou air chaud
Blanchissez tout d'abord vos légumes, refroidissez-les sous l'eau froide et mettez-les dans les bocaux.

Les fruits préparés seront introduits directement dans les bocaux.

Tous les verres utilisés devront être de même grandeur et en parfait état. Vérifiez l'étanchéité des caoutchoucs de fermeture.

Cuisez séparément de l'eau sucrée ou salée puis terminez le remplissage des bocaux jusqu'au 3/4 de leur hauteur.

Enfilez la plaque à gâteaux dans l'échelon inférieur puis disposez les bocaux bien alignés sur la plaque.

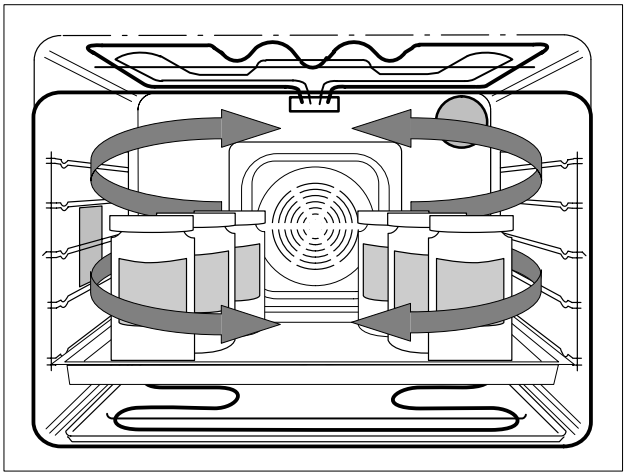
Les bocaux ne doivent pas se toucher et ne doivent pas entrer en contact avec le four.

Le temps de stérilisation et la température se trouvent dans la table de stérilisation page 29.

N'ouvrez jamais la porte du four pendant toute la durée de stérilisation.

Lorsque la stérilisation est terminée, retirez les bocaux du four et laissez-les refroidir sur une planche en bois ou sur une couverture, à l'abri de tout courant d'air.

Après refroidissement, vérifiez l'étanchéité de la fermeture. Si le couvercle s'enlève facilement, il faut répéter la stérilisation du bocal correspondant ou utiliser immédiatement son contenu.



Informations générales sur le rôtissage et la cuisson

Rôtissage avec l'air chaud et chauffage en haut et en bas

Le temps de rôtissage dépend du genre du rôti choisi, de son poids et de sa hauteur. L'usage est de calculer le temps nécessaire par centimètre de hauteur:

- Boeuf, chasse 15 - 18 minutes
- Porc, veau 15 - 18 minutes
- Filet, roastbeef 10 - 12 minutes

Plus le morceau de viande est haut, plus la température du four peut être moins élevée.
L'état de cuisson de la viande peut être testé en pressant dessus avec une cuillère. Si le rôti ne s'enfonce pas, il est cuit.
Laissez le rôti dans le four une dizaine de minutes après l'avoir éteint, pour permettre au jus de s'écouler, ce qui simplifie le découpage.

Rôtir sur le gril

La pièce à rôtir doit être déposée sur le gril avec le côté à dresser tourné vers le haut. Enfilez la plaque du gril dans les glissières 1 ou 2 puis introduisez le gril juste au-dessus sur le rail de la glissière.

Rôtir dans une rôtissoire ou sur la plaque

Poser les gâteaux surgelés comme p.e. la pizza sur la plaque à gâteau couverte de papier de protection pour la cuisson pour éviter la déformation de la plaque de four par suite de grandes différences de température.
Mettez le morceau de viande maigre, de chasse ou de hachis directement dans la rôtissoire (récipient à rôtir, en pyrex ou en terre cuite vernie) ou sur la plaque.
Si le temps de cuisson doit dépasser une heure, ajoutez les ingrédients pour la sauce dans la rôtissoire une demi-heure avant la fin de la cuisson, puis laissez dorer et complétez avec un peu d'eau chaude.
Faites rôtir les grands rôtis directement dans la plaque à pâtisserie à bord haut ou sur le gril avec la plaque à pâtisserie à bord haut posée en dessous du gril.

Utensiles pour rôtir, griller et cuire

Pour rôtir et cuire avec l'air chaud, vous utiliserez de préférences les ustensiles livrés avec l'appareil, à savoir les formes claires et foncées pour la cuisson, la céramique et les formes résistant à la température. Notez que les plaques et les formes métalliques claires nécessitent un temps de cuisson plus long. Veuillez consulter les instructions remises à cet effet par le fabricant.
Les moules à cuire ou les autres ustensiles doivent être posés sur la plaque à gâteaux.
Pour griller utilisez le gril et la plaque à pâtisserie à bord haut posée en dessous du gril.

Choix de la température

Le fonctionnement à air chaud accélère la transmission de la chaleur à la pièce à cuire par rapport à la méthode conventionnelle. La température indiquée dans la recette pour le chauffage uniquement en haut et en bas peut être diminuée de 25°C.

Filtre à graisse de viande

Installez le filtre à graisse de viande avant de lancer le rôtissage à l'air chaud ou avec le turbogril. Ce filtre protège l'intérieur du four d'une salissure exagérée.
Il faut par contre enlever ce filtre lors de la cuisson normale. La meilleure répartition de la chaleur permet de diminuer le temps de préparation.

Préchauffage

Le préchauffage n'est plus nécessaire dans la plupart des préparations, car la température préréglée est atteinte très rapidement (Veuillez consulter la table des temps de rôtissage et de cuisson).
Nous recommandons de préchauffer:

- Steaks et tranches de viande, telles que filet, roastbeef, escalope ou côtelette. Les pores de la viande se referment plus rapidement et l'intérieur reste plus juteux.
- Pâtisserie pouvant couler facilement, petits pains, gâteaux, roulades, etc.

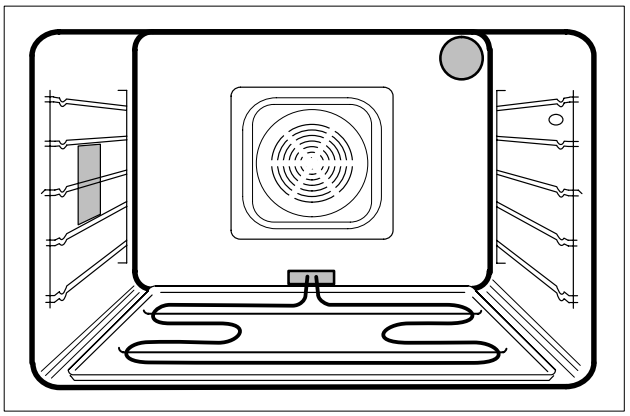
Il suffit alors de prérégler la température voulue et d'attendre que celle-ci soit atteinte avent d'introduire les mets.

Remarques sur l'utilisation de la table des temps de cuisson

En cas de températures trop élevées le gâteau cuit vite de haut en bas, il ne lève pas proprement ou il tombe parce que trop peu d'humidité pouvait se dégager.
Si le temps de cuisson est trop long, ou si le dessus de l'aliment à cuire ne brunit pas comme il serait souhaitable, vous mettez une température plus haute.
Le brunissement régulier des gâteaux peut être amélioré en diminuant d'environ 10°C la température de cuisson indiquée et en rallongeant le temps de cuisson mentionné.
Les données de la durée de cuisson peuvent varier en fonction de la grandeur des oeufs utilisés, des possibilités de liaison de la farine et de la matière du moule choisi.

Nettoyage et entretien

Lors du nettoyage de guides de plaques, éclairage du four et de la porte du four, aucun corps de chauffe ne doit être enclenché. Attendez que le four soit suffisamment refroidi pour que vous puissiez toucher sans danger les organes internes. Seul l'éclairage du four peut rester en fonction.



⚠ L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un système de nettoyage à vapeur ou à haute pression pour des raisons de sécurité électrique.

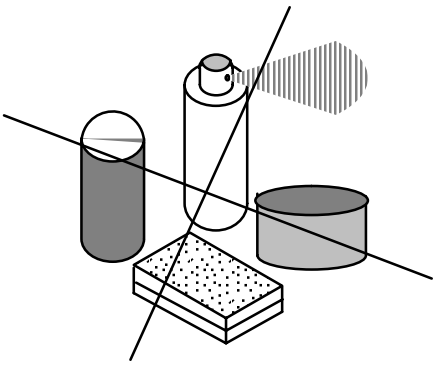
Nettoyez régulièrement et à fond votre four lorsqu'il est tiède ou froid. Évitez la combustion des éclaboussures graisseuses.

Nettoyage du four catalytique

(surface rugueuse, poreuse)

Votre four est équipé d'un système de nettoyage catalytique chargé de brûler les petits résidus à une température supérieure à 200C. Les petites taches graisseuses sur les parois du four sont tout à fait normales. Soyes attentif aux indications suivantes pour un fonctionnement optimal du système de nettoyage.

Après avoir rôti ou grillé un mets produisant de fortes éclaboussures (viande grasse, poulet, etc.), on peut laisser le four vide enclenché à température maximale pendant 5 minutes, puis le laisser refroidir avant de le nettoyer.



⚠ N'utilisez pas de produit pouvant provoquer des griffures, de détergent moussant, de spray pour four ou de paille de fer, car ces produits détruisent les propriétés d'autonettoyage du four.

i N'ouvrir que rapidement le four afin de renforcer l'effet autonettoyant.

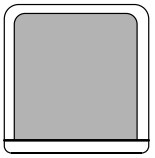
⚠ N'utilisez pas de chiffons textiles, car les filoches restent prises dans la rugosité des surfaces autonettoyantes.

Nettoyage du gril, des plaques, des moules et des glissières

Ces objets doivent être nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse. Ces pièces ne supportent pas le passage dans la machine à laver la vaisselle.

Filtre à graisse de viande

Après chaque utilisation, nettoyez ce filtre avec une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse, ou mettez-le dans le lave-vaisselle. Si l'encrassement est important, il faut le laisser tremper.

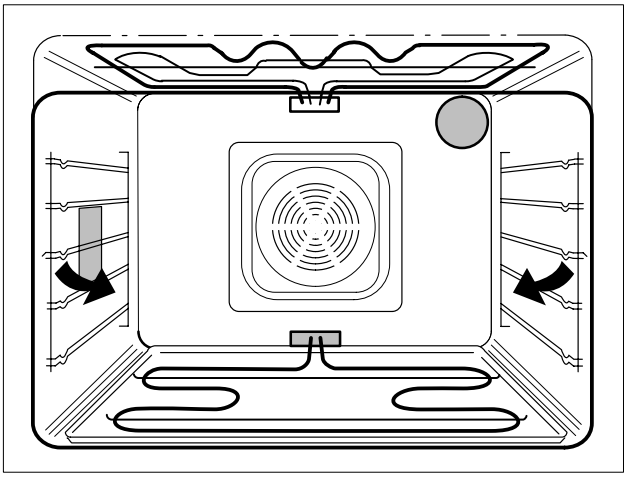


Guides de plaques

Pour faciliter le nettoyage des guides de plaques, on peut les sortir du four.

A la hauteur de la position 3, les supports peuvent être retirés de la paroi par l'avant, puis on dégage l'arrière et on peut sortir le support par l'avant du four.

Pour remonter le support, il suffit de le suspendre par l'arrière, puis d'introduire les crochets de la partie avant dans les trous de la paroi et d'enfoncer le support dans sa position normale.

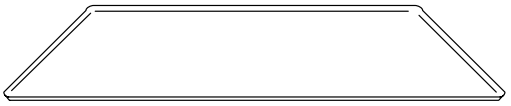


Récipient réfléchissant

⚠ N'utilisez pas de détergent pouvant provoquer des rayures, ni de laine d'acier.
Ne pas le nettoyer dans le lave-vaisselle.

Il suffit de laver le récipient après chaque utilisation, à l'aide d'une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse. Si l'encrassement est important, il faut le laisser tremper.

⚠ Utilisez une base lisse lors du nettoyage pour empêcher des deformations.



Panneau synoptique et porte du four

ⓘ Veillez à la propreté des surfaces assurant l'étanchéité entre la porte et son cadre.

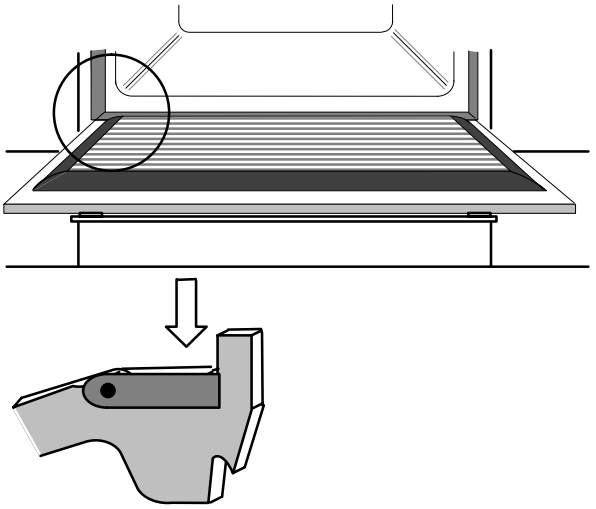
Le panneau de commande et le côté extérieur de la porte du four doivent être nettoyés avec un chiffon humecté d'un détergent ou d'un nettoyant pour les vitres et ensuite séchés.

⚠ **Ne pas utiliser des nettoyants acidifères agressifs ou des produits de nettoyage pour vitrocéramique!** Ceux-ci détruisent la couche.

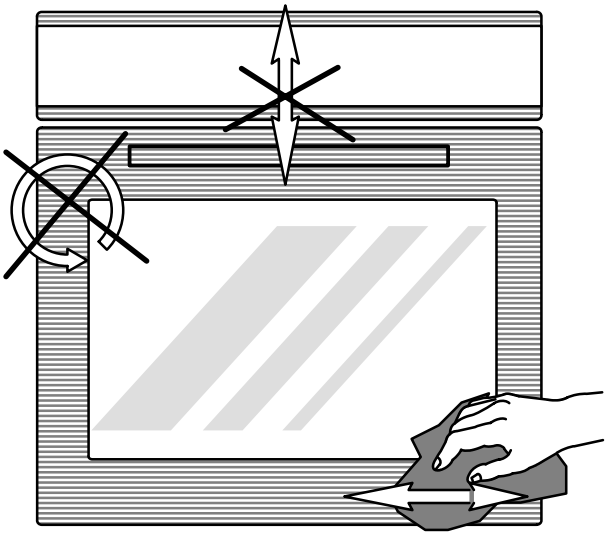
N'utiliser que des détergents pour le côté intérieur de la porte du four.

⚠ La vitre intérieure est recouverte d'une couche résistante au rayonnement de la chaleur. Des nettoyants agressifs et gratter ou écurer fortement abîment la couche et diminuent l'effet de résistance au rayonnement de la chaleur.

Lors du nettoyage de la porte faites attention à ce que les étriers reposent fermement sur les charnières, ceci toujours de la porte en direction du four.



Appareils avec surface en acier inoxydable



⚠ Lors du nettoyage, veillez à ce que la finition de la surface en acier inoxydable ne ce fasse pas contre la structure (les fines lignes horizontales). **Pas de mouvements circulaires!**

Pour enlever les taches normales, passez simplement un chiffon doux, propre et humide - des chiffons de microfibre sont particulièrement bons pour ce but.

Les produits égratignants et abrasifs ne sont pas appropriés.

Pour enlever les taches tenaces, servez vous d'un produit approprié à l'acier inox que l'on trouve habituellement dans le commerce. Veuillez observer les instructions relatives à l'emploi de produits de nettoyage et d'entretien.

L'éclairage du four - échange des ampoules

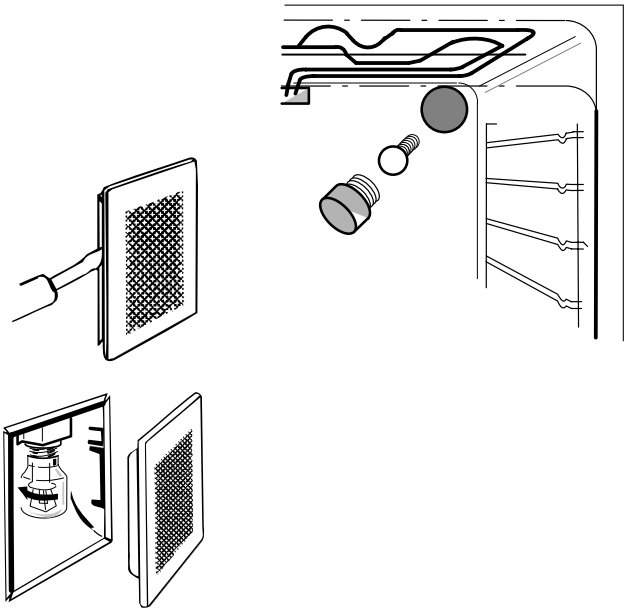
STOP Avant de faire l'échange, il faut obligatoirement déconnecter l'alimentation électrique de tout l'appareil, en enlevant les fusibles.

Il est possible de remplacer soi-même les ampoules défectueuses.

La nouvelle ampoule de 25 watts, à 230/240 volts, avec un culot E 14, doit pouvoir résister à une température de 300 °C. Vous pouvez l'obtenir auprès de notre magasin central de pièces de rechange ou chez un électricien spécialisé.

La lampe en haut à droite dans la face arrière du four est protégée par un un verre rond de protection que l'on peut facilement dévisser.

L'ampoule située dans la paroi gauche est recouverte par une protection carrée en verre spécial qu'il faut retirer délicatement à l'aide d'un tournevis à pointe large, ainsi que le montre la figure ci-contre. Au préalable, il est nécessaire d'enlever le rail de guidage gauche de la plaque.



Conseil pratiques utiles

Problème	Cause probable	Solutions
Le rôti ou le soufflé ne monte pas suffisamment	Erreur de température choisie	Consulter la table des températures
Le rôti ne brunit pas	Température trop élevée Mauvais moule utilisé	Élever la température, vérifier l'etat de cuisson, s'il le faut, raccourcir le temps Pour chaleur haut et bas, utiliser un moule foncé
Le rôti brunit trop	Température trop élevée	Consulter la table des températures, diminuer la température et raccourcir le temps de cuisson
Le rôti est trop sec	La durée de cuisson est trop longue avec une température trop basse	Consulter la table des températures, augmenter la température et raccourcir le temps de cuisson
Le rôti est trop humide	L'humidité n'a pas pu s'échapper à cause de la température trop élevée Trop d'humidité dans la pâte	Choisir la température la plus basse indiquée dans la table Préparer une pâte moins humide

Si quelque chose ne fonctionne pas

Problème	Cause probable	Solutions
Le four ne fonnction pas	Panne d'alimentation électrique	Vérifier les fusibles
Le four ne chauffe pas, malgré la sélection de fonction et de température	Le programme automatique a été établi pour s'enclencher plus tard	Supprimer l'enclenchement automatique existant et le programmer à nouveau
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule est défectueuse	Remplacer l'ampoule, regardez page 19
L'horloge électronique affiche AUTO, 0·00 et MARMITE en clignotant	Une panne d'alimentation électrique s'est produite il y a un moment	Remettre à jour la date et l'heure, regardez page 9

Les appareils défectueux ne doivent plus être utilisés. En cas d'incident, dévisser et retirer le fusible.
Ne modifiez pas l'appareil. Toute intervention non qualifiée peut causer des dommages matériels ou corporels.
Si les conseils ci-dessus sont insuffisants, veuillez contacter notre service technique.

Instructions d’installation

Four à encastrer court SMS largeur 55 cm (400 V)

Montage

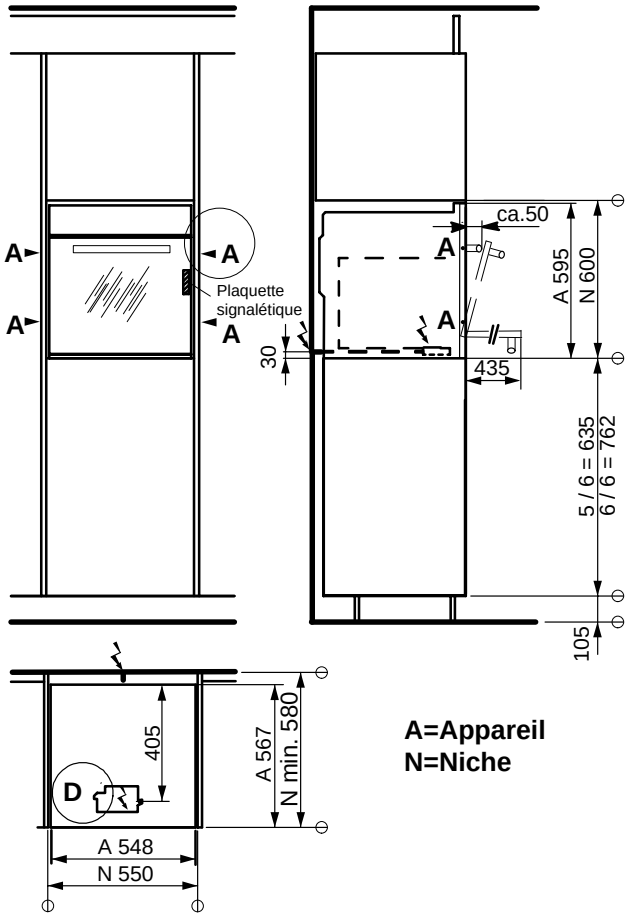
⚠ En cas de montage dans des matériaux inflammables, les normes NIBT 2000, chapitre 4.2.2 et les directives de protection contre l’incendie et leurs ordonnances de l’association des assurances incendie cantonales doivent obligatoirement être respectées.

Après que le raccordement électrique est fait (voir page suivante):

1. Glisser le four dans la niche de façon à obtenir un montage affleuré.

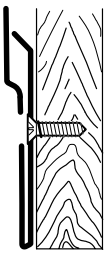
Lors de l’insertion, veiller à ne pas pincer le câble.

2. Fixer le four du front avec 2 vis (**détail A**).



A=Appareil
N=Niche

détail A



Connexion électrique

La connexion au secteur doit être exécutée par un électricien agrée.

Le câble d'alimentation doit être au moins de type H05VV-F ou supérieur.

L'installation doit posséder un câble d'alimentation avec fiche ou, en cas de raccordement fixe, l'installation électrique domestique doit comporter un dispositif permettant de séparer l'appareil du réseau sur tous les pôles simultanément avec un interstice d'ouverture de contact de min. 3 mm (NIBT 2000).

La connexion électrique par l'intermédiaire d'une prise doit être prévue du côté bâtiment de manière que la prise soit placée hors de l'éspace coordonné. En cas de connexion directe prévoir une longueur de câble d'environ 120cm.

1. Disposer le câble électrique à plat sur le fond de la niche.

2. Soulever la cuisinière aux poignées latérales et l'introduire four aux ¾ dans la niche.

3. Démonter la boîte de bornes de connexion d'en bas.

4. Ouvrir la boîte de bornes de connexion (**détail D**).

5. Ouvrir la fermeture à déclic de l'arrêt de traction (**détail E**).

6. Raccorder les bornes en se référant au couplage.

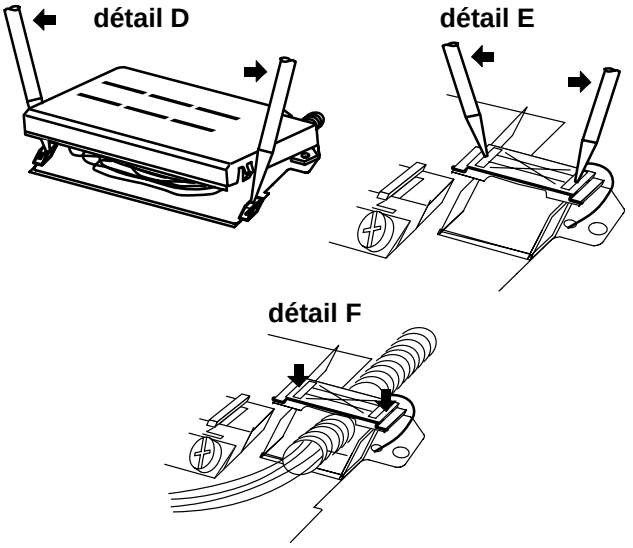
7. Assurer l'arrêt de traction en pressant fixe la fermeture à déclic (**détail F**).

8. Refermer la boîte de bornes de connexion.

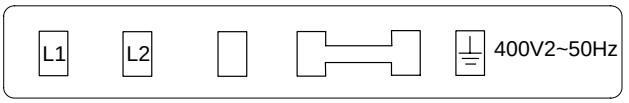
9. Inférier la boîte de bornes de connexion d'en bas.

10. La boîte de bornes de connexion de l'appareil ne doit pas être utilisée pour le raccordement au réseau électrique d'autres appareils (par exemple plans de cuisson).

⚠ **En cas de service il faut débrancher l'appareil du réseau.**



Couplage



Désignation des phases:
L1, L2, (correspondant à R, S).

Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

Hauteur	59,5 cm
Largeur	54,8 cm
Profondeur	56,7 cm
Profondeur max. avec porte ouverte	100,2 cm
Poids total netto	42,0 kg

Dimensions intérieures du four

Hauteur	29,5 cm
Largeur	40,8 cm
Profondeur	40,6 cm
Volume	49,0 l

Consommation électrique

Chauffage supérieur	1200 W
Chauffage inférieur	1100 W
Corps de chauffe de la paroi arrière	2400 W
Gril à infrarouge	1800 W
Gril à grande surface	3000 W
Turbogril	1800 W

Prescriptions

CE

Cet appareil est conforme aux directives CE
73/23/CEE du 19.02.1973 (Directives sur la basse tension)
89/336/CEE du 03.05.1989 (Directives CEM y compris directives de modification 92/31/CEE)
90/683/CEE.

Veuillez inscrire dans ce cadre les données de la plaque signalétique de votre appareil.
Vous trouverez la plaque signalétique à droite sur le cadre du four si la porte est ouverte.

Veuillez toujours indiquer ces données si:

- vous demandez l'intervention du service après-vente
- vous commandez des pièces de rechange ou des accessoires
- vous avez des questions techniques

Electrolux Prod-nr:

kW V ~50Hz Serie

CE EZ 13 Typ **EBK L4X.4**

- **Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives**
- La méthode recommandée de cuisson, chauffage de supérieur et inférieur ou air chaud est imprimé en **caractère gras**
- Les indications de température qui sont munies d'un astérisque nécessitent un préchauffage à la température indiquée

Table de cuisson et de rôtissage au four

Cuisson au four (Regardez à page 12)

	Chauffage de supérieur et inférieur			**Air chaud (AC)**			**(AC)**	**(AC)**
	Temp °C	**Temps min.**	**Rainure**	**Temp °C**	**Temps min.**	**Rainure**	**2 niveaux**	**3 niveaux**
Tartes (pâte brisée et feuilletée)							**sans filtre à graisse de viande**	
avec fruits frais avec liaison sucrée	**230***	**40 - 45**	**2**	200*	40 - 45	2	2 + 4	---
avec fruits surgelés avec liaison sucrée	**240***	**45 - 55**	**2**	210*	40 - 45	2	---	---
Tarte française (sans liaison sucrée)	**230***	**45 - 50**	**2**	200*	45 - 50	2	---	---
Tarte au fromage	**210***	**45 - 50**	**2**	190*	40 - 45	2	---	---
Tarte aux champignons	**240***	**25 - 30**	**2**	210*	35 - 40	2	---	---
Tarte au brocoli / poireau	200*	50 - 55	2	---	---	---	---	---
Tarte surprise	200*	40 - 45	1	---	---	---	---	---
Gâteaux - tourtes (pâte à cake, pâte levée, pâte au seré)							**sans filtre à graisse de viande**	
Biscuit	180*	30 - 35	2	**160***	**40 - 45**	**3**	---	---
Roulade	**240***	**6 - 10**	**3**	200*	7 - 10	3	---	---
Gougelhopf	175*	60 - 65	2	160	65 - 70	2	---	---
Apple pie (pâte levée)	**175***	**50 - 55**	**2**	160	40 - 45	3	---	---
Tranches au rhum, aux oranges ou aux carottes	**200**	**20 - 25**	**3**	180	20 - 25	3	---	---
Cake marbré	**180**	**60 - 70**	**2**	160	60 - 70	2	---	---
Cake tyrolien	180	65 - 70	2	**160**	**65 - 70**	**2**	---	---
Cake à la noix de coco	**180**	**60 - 65**	**2**	160	60 - 65	2	---	---
Tarte aux courgettes douces	180	60 - 65	2	160	55 - 60	3	---	---
Cake aux noix	180	60	2	160	65	2	---	---
Tourte au céré / au frommage	**180**	**90**	**2**	Laisser reposer 10 minutes dans le four éteint				
Petits biscuits (pâte à biscuit, pâte sablée, masse à meringue)							**sans filtre à graisse de viande**	
Pâtisserie soufflée, choux à la crème	210*	40 - 45	3	190	45 - 50	3	2 + 4	---
Fonds de pâte sablée pour tourtes	190*	20 - 25	2	160	25 -30	2	---	---
Fonds de tartelettes	190*	20 - 25	2	180	20 - 25	3	1 + 4	---
Miroirs	180*	25 - 28	3	160*	20 - 25	3	2 + 4	---
Meringues	90	2h - 3h	3	90	2h - 3h	3	1 + 4	1+3+5
Pâte feuilletée							**sans filtre à graisse de viande**	
Petits salés pour l'apéro	210*	15 - 20	3	190*	15 - 20	3	1 + 4	1+3+5
Croissants au jambon	220*	25 - 28	3	220*	20 - 25	3	1 + 4	1+3+5
Croissants aux amandes							1 + 4	1+3+5
Feuilletés	200*	20 - 25	3	180*	18 - 23	3	1 + 4	---
Filet de porc en croûte	220*	40 - 45	2	210*	40 - 45	2	---	---
Petites saucisses en croûte	220*	20 - 25	3	200*	20 - 25	3	1 + 4	1+3+5

- **Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives**
- La méthode recommandée de cuisson, chauffage de supérieur et inférieur ou air chaud est imprimé en **caractère gras**
- Les indications de température qui sont munies d'un astérisque nécessitent un préchauffage à la température indiquée

Table de cuisson et de rôtissage au four

Cuisson au four (Regardez à page 12)

	Chauffage de supérieur et inférieur			**Air chaud (AC)**			**(AC)**	**(AC)**
	Temp °C	**Temps min.**	**Rainure**	**Temp °C**	**Temps min.**	**Rainure**	**2 niveaux**	**3 niveaux**
Pâte levée (gâteaux, tresses, pain et pizzas)							**sans filtre à graisse de viande**	
Couronne briochée	190*	35 - 40	2	170	30 - 35	2	---	---
Nid d'abeille (plaque spéciale profonde)	200*	18 - 20	3	200*	18 - 20	3	---	---
Gougelhopf	180*	50 - 60	2	160	50 - 55	2	---	---
Tresse	200	35 - 40	2	190	30 - 35	2	1 + 4	---
Criossant	**200***	**30**	**2**	180*	28 - 35	3	1 + 4	---
Pain selon taille	220	40 - 45	3	200	45 - 50	3	1 + 4	---
Petits pains	220	18 - 20	3	200	18 - 20	3	1 + 4	---
Jambon cuit dans le pain préchauffer cuire	**220*** **180**	**110-120**	**1**	---	---	---	---	---
Petit pain fraîchement cuit	250*	5	2	230*	5	3	1 + 4	---
Petit croissant fraîchement cuit	220*	5	2	200*	5	3	1 + 4	---
Pizza (plaque originale de cuisson)	200*	15 - 20	2	200*	15 - 20	2	---	---
Pizza (plaque en terre cuite - préchauffer 20 min.)	**275***	**9 - 10**	**1**	240*	8 - 10	1	---	---
Délicatesses du monde entier							**sans filtre à graisse de viande**	
Cake américain aux bananes (USA)	180*	70	2	160*	70	2	---	---
Gâteau au coco d'Itaparica (Brésil)	180	45 - 50	2	---	---	---	---	---
Tourte de Linz (Autriche)	180	40 - 45	2	160	40 - 45	3	---	---
Tourte Sacher (Autriche)	180	50	2	160	50	3	---	---
Savarin (France)	180	25	2	---	---	---	---	---
Spécialités suisses							**sans filtre à graisse de viande**	
Pitte au Prättigau (Grisons)	180	40 - 45	2	160	35 - 40	2	---	---
Pain de poire (Suisse orientale)	200	45 - 50	2	180	45 - 50	2	1 + 4	---
Tourte aux carottes (Argovie)	**180***	**45 - 50**	**2**	160	50 - 55	2	---	---
Vol au vent glaronais (Glaris)	**200***	**35 - 40**	**2**	180*	35 - 38	2	---	---
Pain d'épice	180*	18 - 20	3	160*	16 - 18	3	---	---
Tourte du presbytère (Zurich)	220*	35 - 40	2	190*	30 - 35	2	---	---
Biscuits de noël							**sans filtre à graisse de viande**	
Milans et tous les biscuits à pâte au beurre	180*	15 - 18	3	160*	15 - 20	3	2 + 4	1+3+5
Biscuits à sécher	160*	15 - 20	3	140*	15 - 18	3	2 + 4	1+3+5
Pain d'épice	175*	15 - 25	3	175*	15 - 25	3	2 + 4	1+3+5
Pain d'anis **Laisser sécher les biscuits pendant la nuit sur une tôle pour la cuisson au four.**	140*	18 - 22	3	130*	18 - 22	3	2 + 4	1+3+5

- **Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives**
- La méthode recommandée de cuisson, chauffage de supérieur et inférieur ou air chaud est imprimé en **caractère gras**
- Les indications de température qui sont munies d'un astérisque nécessitent un préchauffage à la température indiquée

Table de cuisson et de rôtissage au four

Cuisson au four (Regardez à page 12)

	Chauffage de supérieur et inférieur			Air chaud (AC)			(AC)	(AC)
	Temp °C	**Temps min.**	**Rainure**	**Temp °C**	**Temps min.**	**Rainure**	**2 niveaux**	**3 niveaux**
Toast et Gratins							**sans filtre à graisse de viande**	
Toast Hawaii	240*	10 - 15	2	230*	10 - 15	2	1 + 4	---
Toast Champignons	240*	10 - 15	2	230*	10 - 15	2	1 + 4	---
Gratin de nouilles	200	45 - 55	2	190	40 - 50	2	1 + 4	---
Soufflé aux cerises (moule de 2 litres)	200*	35 - 38	2	---	---	---	---	---
Gratin de pomme de terre	**200**	**60 - 65**	**2**	180	60 - 65	2	1 + 4	---
Tomates garnit avec du fromage	200*	25 - 30	3	190*	25 - 30	3	1 + 4	---
Glace gratinée avec masse à méringue	---	---	---	250*	3 - 4	3	---	---
Légumes, riz, mais, etc. comme accompagnement							**sans filtre à graisse de viande**	
Mais, couvert	200*	30	2	190*	30	2	---	---
Riz, couvert	200*	30	2	190*	30	2	---	---
Frites au four blanchies	220*	30 - 35	3	200*	30 - 40	3	1 + 4	---
Frites au four (brutes)	230*	30 - 40	3	**200***	**30 - 40**	**3**	1 + 4	---
Pommes de terre au four / pommes de terre sautées	230*	40 - 45	3	**200***	**35 - 40**	**3**	1 + 4	---
Pommes duchesse	220*	30 - 35	3	**200***	**20 - 25**	**3**	1 + 4	---
Curiosités du monde entier							**sans filtre à graisse de viande**	
Moussaka (Grèce)	180*	45 - 50	2	160*	35 - 40	2	---	---
Lasagne (Italie)	200	60 - 65	2	180	55 - 60	2	---	---
Poivron garni (Hongrie)	200*	80 - 90	2	180*	80 - 90	2	---	---
Viande, volaille, gibier et poisson sans gril							**avec filtre àgraisse de viande**	
Rôti de porc, 1kg	190*	85 - 90	2	180*	80 -90	2	---	---
Rôti de veau, 1kg	190*	70 - 85	2	180*	65 - 75	2	---	---
Rôti de bœuf, 1kg	200*	75 - 80	2	190*	75 - 80	2	---	---
Rôti hâché, 1kg	200*	75 - 80	2	190*	60 - 75	2	---	---
Rôti tessinois (au lard)	200*	60 - 65	2	190*	60 - 65	2	---	---
Roastbeef, 1kg	210*	25 - 30	2	200*	25 - 30	2	---	---
Chicken Nuggets (mettre une feuille d'aluminium sur la plaque)	250*	13 - 16	3	230*	13 - 15	3	---	---
Poulet, 1 - 1,2kg	190*	50 - 60	2	180*	50 - 55	2	---	---
Canard, 1,5 - 2kg	180*	65 - 75	2	170*	60 - 65	2	---	---
Oie, 3kg	180*	140 - 190	1	170*	140 - 190	2	---	---
Dinde, 4,5- 5,5kg (sur plaque à gâteau profonde)	160*	210 - 230	2	150*	190 - 220	2	---	---
Rôti de cerf	190*	60 - 70	2	180*	60 - 70	2	---	---
Truites dans la feuille d'aluminium, 300g (utiliser une feuille épaisse)	190*	25 - 30	3	180*	25 - 30	3	1 + 4	---
Filets de truite de 200 grammes	190*	20 - 25	3	180*	20 -25	3	---	---

- **Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives**
- La méthode recommandée de cuisson, chauffage de supérieur et inférieur ou air chaud est imprimé en **caractère gras**
- Les indications de température qui sont munies d'un astérisque nécessitent un préchauffage à la température indiquée

Table de cuisson et de rôtissage au four

Cuisson au four (Regardez à page 12)

		Chauffage de supérieur et inférieur			**Air chaud (AC)**			**(AC)**	**(AC)**
		Temp °C	**Temps min.**	**Rainure**	**Temp °C**	**Temps min.**	**Rainure**	**2 niveaux**	**3 niveaux**
Rôti à basse température									
(à précuire dans la poêle avant le rôtissage)								**avec filtre à graisse de viande**	
Roastbeef, 1 kg	préchauffer cuire	140* 80	85 - 95	2	140* 80	85 - 95	2	---	---
Rôti de veau, 1 kg	préchauffer cuire	140* 80	100-1 10	2	140* 80	100-1 10	2	---	---
Carré de porc, 1 kg	préchauffer cuire	140* 80	85 - 95	2	140* 80	85 - 95	2	---	---

- **Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives**

Turbo-gril - Pour toutes viandes avec filtre à graisse de viande - Pour toutes viandes sur le gril,plaque surla rainure 1 - Retourner la viande à la moitié du temps de rôtissage	**Commutateur de fonction**	**Température °C**	**Temps de cuisson en minutes**	**Rainure**
Gnocchi à la Romaine (semoule)		200	20 - 25	2
Gnocchi à la Parisienne (pâte à choux)		200	15 - 18	3
Gnocchi à la Piémontaise (pomme de terre)		200	20 - 25	2
Gratin de nouilles		200	23 - 28	2
Gratin de pomme de terre		200	20 - 23	3
Poulet (900 - 1000g)		160	50	2
Roulade de porc garnie (2000g)		160	90 - 95	3

Table de gril-lage - avec filtre à graisse de viande - Plaque à gâteau utilisée comme récipient sur la rainure 1 - Préchauffage du four pendant 3 minutes	**Commutateur de fonction**	**Température °C**	**Temps de cuisson en minutes** 1. côté	2. côté	**Rainure**
4 - 8 Côtelettes de porc		275	15	10	4
2 - 4 Côtelettes de porc		275	12	12	4
Côtelettes de porc marinées		250	12	12	4
Steak au filet		250	5	4	5
4 Steak au filet		250	6	5	5
2 Poulets coupés		250	16	16	4
4 Poulets coupés		250	25	18	4
1 - 4 cuisses de poulet		250	15	15	4
4 - 6 cuisses de poulet		250	20	15	4
Saucisses grillées, jusqu'a 6 pièces		250	6	4	5
Saucisses grillées, plus de 6 pièces		250	6	4	5
Saucisse à griller rouleé jusqu'à 4 pièces		250	10	9	5
Saucisse à griller rouleé jusqu'à 6 pièces		250	10	9	5
Poisson entier		250	10	---	5
Pain toasté (sans garniture) Préchauffer le gril pendant 5 minutes		250	1 - 2	1 - 2	5

Rôtissoire avec voûte contre le bas Rôtissoire avec voûte contre le haut

- **Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives**

Table de stérilisation

Seulement avec chauffage inférieur ou air chaud sur la rainure inférieure.
Les bocaux ne doivent pas se toucher.

ou

	Température °C	Stériliser jusqu'à ce que le liquide perle Temps min.	Continuer de stériliser Temps min.	Laisser reposer dans le four éteint Temps min.
Baies				
Fraises Myrtilles Framboises Groseilles mûres	150 - 160	35 - 45	---	---
Groseilles acides	150 - 160	35 - 45	15	---
Fruits à pépins				
Fruits à chère dure Poires Coings Prunes	150 - 160	35 - 45	15	---
Légumes				
Carottes	150 - 160	50	15	60
Champignons	150 - 160	45	30	60
Mixed Pickles	150 -160	50	15	---
Choux-raves Haricots Petits pois Asperges	150 - 160	50	80 - 120	45 - 60

Table de séchage

Pour sécher à l'air chaud, utilisez une plaque à sécher. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous éteignez le four à la moitié du temps de séchage. Ouvrez ensuite et laissez bien refroidir, de préférence toute la nuit. Finissez ensuite le séchage

	Température °C	Temps h
Légumes		
Haricots	75	6 - 8
Poivrons (en lamelles)	75	5 - 6
Légumes pour potages	75	5 - 6
Champignons	50	6 - 8
Herbes	40 - 50	2 - 3
Fruits		
Pruneaux	75	8 - 10
Abricots	75	8 - 10
Quartiers de pomme	75	6 - 8
Poires	75	6 - 9

Service après-vente

Servicestellen

Zürich/Mägenwil
5506 Mägenwil
Industriestr. 10

9000 St. Gallen
Vonwilstrasse 15

4127 Birsfelden
Hauptstr. 52

8604 Volketswil
Hölzliwisenstrasse 12

6032 Emmen
Buholzstrasse 1

7000 Chur
Comercialstrasse 19

3063 Ittigen/Bern
Ey 5

Points de service

1028 Préverenges
Le Trési 6

1950 Sion
Route de la picine 10

Servizio dopo vendita

6916 Grancia
Zona Industriale E

Ersatzteilverkauf

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10

Tel. 0848 / 848 023

Point de vente de rechange

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10

Tél. 0848 / 848 023

Vendita pezzi di ricambio

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10

Tel. 0848 / 848 023

Kochberatung / Verkauf

8048 Zürich
Badenerstrasse 587

Tel. 01 / 405 81 11

Demonstration / Vente

8048 Zürich
Badenerstrasse 587

Tél. 01 / 405 81 11

Consulente (cucina) / Vendita

8048 Zürich
Badenerstrasse 587

Tel. 01 / 405 81 11

Garantie

Wir gewähren auf allen Produkten, die in der Schweiz gekauft und in Betrieb sind, eine einjährige Voll-Garantie, gerechnet ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Massgebend für den Garantieanspruch ist die Faktura oder ein entsprechender Verkaufsbeleg.

Garantie

L'utilisateur final de tout produit acheté et utilisé en Suisse, bénéficie d'une garantie complète d'une année à partir de la date de livraison. La facture ou le justificatif d'achat correspondant fait foi en la matière.

Garanzia

Per questo prodotto concediamo una garanzia di 12 mesi a partire della data di vendita. La garanzia è valida dietro presentazione della fattura o dello scontrino d'acquisto.

ELECTROLUX HOME PRODUCTS OPERATIONS EUROPE

The Electrolux Group. The world's No. 1 choise.

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerations, cookers, washing machines, vaccum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year for a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.